

PAT-NO: JP355088692A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 55088692 A
TITLE: PREPARATION OF WHISKY AND ITS CONTAINER
PUBN-DATE: July 4, 1980

INVENTOR-INFORMATION:

NAME COUNTRY
TAKAGI, TOMIZO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME COUNTRY
TAKAGI TOMIZO N/A

APPL-NO: JP53160071
APPL-DATE: December 27, 1978

INT-CL (IPC): C12 H 001/22 , C12 G 003/12

ABSTRACT:

PURPOSE: To prepare whisky having the similar taste to that obtained in an old cask of sherry, by sealing up and storing the whisky in a wood cask together with a piece of wood of oak, e.g. Japanese oak, which has been in contact with sherry for a given term.

CONSTITUTION: Malt whisky obtained through preparation, saccharification, fermentation, and distillation is contained in a wood cask, sealed up, and stored with a piece of wood of oak, e.g. Japanese oak, which has been in contact with sherry for a given time. Alternatively, a wood cask wherein at least a part thereof, e.g. the head, is made of the oak, and the malt whisky is sealed up and stored in the cask. According to the method, a substantially similar effect to that obtained in an old cask of sherry can be produced without using the cask.

COPYRIGHT: (C)1980,JPO&Japio

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭55-88692

⑬ Int. Cl.³
C 12 H 1/22
C 12 G 3/12

識別記号

庁内整理番号
7258-4B
7258-4B

⑭ 公開 昭和55年(1980)7月4日

発明の数 7
審査請求 有

(全 6 頁)

⑮ ウイスキー製造方法及び容器

岐阜県益田郡金山町金山1984

⑯ 出 願 人 高木富蔵

岐阜県益田郡金山町金山1984

⑰ 特 願 昭53-160071

⑱ 出 願 昭53(1978)12月27日

⑲ 代 理 人 弁理士 北村誠三郎 外 2 名

⑳ 発 明 者 高木富蔵

明 細 書

1. 発明の名称

ウイスキーの製造方法及び容器

2. 特許請求の範囲

(1) ウイスキーを、シエリー酒に所要期間接触させたナラ材の薄片を共に収めた容器に密封貯蔵することを特徴とするウイスキーの製造方法。

(2) 製麦、糖化、醗酵、そして蒸留を経てでき上ったモルトウイスキーを容器に、好ましくはナラ等のカシ材製の木樽に収め、別途シエリー酒に所要期間接触せしめたカシ類材の薄片を共に収めた後に密封貯蔵することを特徴とするウイスキーの製造方法。

(3) 製麦以降蒸留に至る工程を経て出来上ったモルトウイスキーを、シエリー酒に所要期間接触せしめたカシ類材を使用して蓋部等少なくとも一部を構成した容器を作成し、之に収め密封貯蔵することを特徴とするウイスキー

の製造方法。

(4) 製麦以降蒸留に至る工程を経てモルトウイスキーを容器に収めて所望の熟成を施し、次で調合した後、シエリー酒に所要期間接触せしめたカシ類材をもつて少なくとも蓋体を構成した容器に収めることを特徴とするウイスキーの製造方法。

(5) 製麦以降蒸留に至る工程を経てモルトウイスキーを木樽に収めて所望の熟成を施し、次で調合した後、シエリー酒に所要期間接触せしめたカシ類材の所要量を該容器の壁体の内側に固定した構造の不透性容器に収め密封することを特徴とするウイスキーの製造方法。

(6) シエリー酒に所要期間接触せしめたカシ類材をもつて、少なくとも蓋体又は底体の何れかを形成した構造を特徴とする第4項に記載したウイスキーの製造方法に使用する容器。

(7) シエリー酒に所要期間接触せしめたカシ類材の所要量を容器の内側に固定した構造を特徴とする第5項に記載したウイスキーの製

造方法に使用する容器。

3 発明の詳細な説明

本発明はウイスキーの製造方法及びその容器に係るものであつて尚詳しくは製麦から蒸留に至る工程を経てモルトウイスキーを熟成するに当り、シェリー酒に所要期間接触せしめたナラ等のカシ類材と共に容器内に収めて貯蔵することを特徴とするウイスキーの製造方法及びその容器に関するものである。

古くからウイスキーの製造方法は、大きく別けて、第1図に示す如く製麦、糖化、醱酵、蒸留、貯蔵熟成及び調合の6段階を経て製造され、然る後、瓶等の容器に収めて流通経路を経て消費者の手許に届けられたのである。

即ち、第1段階の製麦においては、良く熟して実が入り粒が完全で、良く乾き、蛋白質の不足のない良質の大麥を入手し、之に熱湯を加え、胚の先端に発芽させふやけて粉がふいたようにし、次で乾燥せしめる。この乾燥工程において、

- 3 -

た「ウオツシュ」に熱を加えて蒸留するのであるが、この際に第2図に示す如く「ポットスタイル」と称する銅製の玉葱状をした蒸留釜11を具えた装置10を使用する場合が多い。このポットスタイルは要するに銅の釜で熟して生じる蒸気を冷却槽13蛇管14で凝結させてモルトウイスキーとする蒸留装置であつて、この機構は古来からスコットランドのウイスキー醸造に使用されていた技法であり、今日において完全に近代化されつくしたかに見える工場においてさえも蒸留工程は雄然として基本的にはこの機構を一步もていない。そして、ウイスキーの蒸留は不純物が全く混らないように蒸留すると純アルコールの蒸留となつてしまい、ウイスキーの蒸留とはならない。

このポットスタイルの蒸留は、ある程度の不純物を含んだモルトウイスキーを造るのを目的とするものである故、その微妙なところを費やさないようにする為に、「ポットスタイル」において釜11の頭部及び胴部と凝集装置13とを結ぶラインアーム12の形状角度を、古来から実質的に何らの変更

- 5 -

特開 昭55-88692(2)

スコッチタイプはビード(泥炭)を焚いてゆつくりと乾燥させ特有の煙臭をつける。

第2段階は「糖化」段階であつて粉碎機で荒挽きして粉末とし、温水と混ぜ合せて粥状とする。その後時間の経過と共に糖化して半透明の糖化麦汁となつたものから固形物を除き「ワード」とする。尚この段階で麦芽と水との外に未醱酵の穀類を加えて糖化を行なう糖化方法もある。この糖化槽は最近の如く金属製となつても、その蓋には今だに、その理由はわからないが落葉松製やオレゴン松製を使用することによつて少しでも良質のウイスキーを造ろうとすることが多い。

次の第3段階は、前段階である「糖化」段階で作成した「ワード」を冷却し酵母を加え比較的低温を維持し乍ら醱酵させて「ウオツシュ」と称される醱酵液を作る。この醱酵の際に生じる泡を、古来から「樽の木の樽」を使用して攪拌し、以て泡を消すようにすることが消泡効果を得るのみでなく良質のウイスキーを得る為に効果があるとされた。次で蒸留の第4段階では、醱酵段階で作成し

- 4 -

を加えることなくして実施してきた。

上述の如く蒸留して出来上つたウイスキーは未だ無色にして味覚が粗いので、これをナラ等のカシ類材で作成した木樽に収めて三年以上保存することにより、混入した不純物が熟成して琥珀色のまろやかなウイスキーとなるのであるが、この熟成に当つては、古来からシェリー酒を詰めたとの古樽を使用することが最高に美味なウイスキーに熟成させるものであるとされて来た。

上述の如くして本格ウイスキーが出来上り、この本格ウイスキーは、出荷の前に適当に他のウイスキーと配合されると共に幾分の水を加える調合と称する段階でもつて消費者用のウイスキーとし、然る後にガラス・陶器等の液体を吸収しない不透性材質よりなる容器に収め流通ルートへ乗せられて来た。

斯くの如くウイスキーは、純アルコールの外に混入しているところの、ある程度の不純物によつて生物的に微妙に醸造されるものであつて、科学的に解明し得ない分野が多く存在するから、前

- 6 -

述の如く“樽の木の樽”でもつて醗酵時の消泡を行なうとか、“ボットスタイル”の形状、ラインアームの角度等を殆んど変えないとか、シェリー酒の古樽を使用するとかであつて、之等の古来からの技法を採ることによつて、少しでも芳醇なウイスキーができるようにして来たのである。

ところで最近の如くウイスキーの消費量が膨大となると、斯る莫大なる量のウイスキーの熟成貯蔵に要する大量のシェリー酒の古樽の入手が困難となつて来た。そこで本発明は、斯る困難を排したものであること下記の通り。

製麦、糖化、醗酵、そして蒸留を経て出来上つたモルトウイスキーを木樽に、出来ればナラ材等のカン類材製の木樽に収め、別途シェリー酒に所要期間接触させたナラ等のカン類材の木片と共に収めた後に密封貯蔵することを特徴とするウイスキーの製造方法である。従つて該木片は一面の古樽から多数入手できるのみでなく、古樽に依存することなく別途にシェリー酒に所要期間浸漬しても作成し得るから、所定量の入手は容易であ

る。

そしてこの製法によるときは、ウイスキーの熟成貯蔵に際し、シェリー酒の古樽を使用することなくして、モルトウイスキーとシェリー酒に一年乃至四年間接触せしめたナラ材木片とを共に収めて密封貯蔵するから、実質的にはシェリー酒古樽を使用した場合に近い効果を得ることができる。

本発明の他の実施例は、製麦以降蒸留に至る工程を経て出来上つたモルトウイスキーを、シェリー酒に所要期間接触せしめたナラ等のカン類材（以下単に「処理済ナラ材」と称す）をもつて蓋部等少くとも一部を構成した木樽を作成し、之に収め密封貯蔵することを特徴とするウイスキーの製造方法であるから、シェリー酒の古樽の所要量が入手困難であつても、「処理済ナラ材」をもつて少くとも一部を構成した木樽を作成するから、熟成貯蔵用容器の入手は容易となり、且つシェリー酒古樽を使用して熟成貯蔵した場合に近い効果を容易に得ることができる。

尚本発明の他の実施例は、製麦以降蒸留に至

- 7 -

- 8 -

る工程を経てモルトウイスキーを木樽に収めて所望の熟成を施し、次で調合した後、第3図に示す如く「処理済ナラ材」をもつて蓋体21を構成した金属容器20aに収めることを特徴とするウイスキーの製造方法であるから、該容器20aを密封する迄倒置しておくことによつて、収められたウイスキーは、従来なれば調合時前迄「処理済ナラ材」と接触する成熟貯蔵期間であつたのに対して、本発明の方法によるときは、「処理済ナラ材」等をもつて作成した蓋体21に接することになり、従来よりも長期間の実質的成熟期間となる。従つてウイスキーを一層美味となし得る。

本発明の他の実施例は、製麦以降蒸留に至る工程を経てモルトウイスキーを木樽に収めて所望の熟成を施し、次で調合した後、金属製又はガラス製の不透性容器20bに収めるに当り、「処理済ナラ材」25等の所定量を該容器20bの壁体の一部として容器内側に固定した第4図に示す如き構造の容器に収め密封することを特徴とするウイスキーの製造方法であるから、上記第3実施例の場合

と同様に、従来の製造方法の場合においては調合段階以前迄を木樽中における熟成期間としたが、本実施例は第3実施例と共に調合を行い容器詰めとした後においても、「処理済ナラ材」にウイスキーを接触せしめることにより熟成を継続させることができるウイスキーの製造方法である。

尚調合されたウイスキーを収めるガラス製容器20bに「処理済ナラ材」25を収めるに際しては、第4図に示す如く容器首部22内側に設けた凹陥部24bへ透過孔26を有する円板状のナラ材25を嵌着する場合があり、又第5図に示す如く容器20cの底部23近くに設けた凸部24cへ、接触面を増加する為に多数の透孔26cを具えた「処理済ナラ材」25を嵌着する場合がある。

「処理済ナラ材」を底部近くに嵌合した場合は容器20cの開封後においてウイスキーの量が減少してもウイスキーと「処理済ナラ材」25の接触が維持されるのでウイスキーの風味を一層良好とする。又調合段階を終ったウイスキーを収める容器20は口部を絞つた瓶形状に限ることなく、第6図に示す

- 9 -

- 10 -

孔、 27=吊鉤、 28=注出用コック、 29=突出底部。

特許出願人 高 木 富 康
代理人 弁理士 北 村 誠 三 郎 外2名

如く筒状金属製容器20dとすることが最近多くなつた。斯る金属製容器20dの場合は所望形状への成形が容易であるから、透過孔26を有する円板状の「処理済ナラ材」25dを固定することが容易である。

又、上部に鉤27を設けた吊り下げ型式の筒状容器20eとし底部23eに注出用コック28eを設けた第7図に示すような構造の場合には、突出底部29eを設け之に「処理済ナラ材」25eを嵌挿することが多い。

4 図面の簡単な説明

第1図はウISKYーの製造方法を示すフローチャート、第2図は蒸留装置の概略断面図、第3図は本実施例の斜視図、第4図乃至第7図は夫々他の実施例に係る容器の断面図。

10=蒸留装置、 11=蒸留釜、 12=ラインアーム、 13=冷却槽、 14=蛇管、 20=容器、 21=蓋体、 22=首部、 23=底部、 24=凹部又は凸部、 25=処理済ナラ材、 26=透過

- 11 -

- 12 -

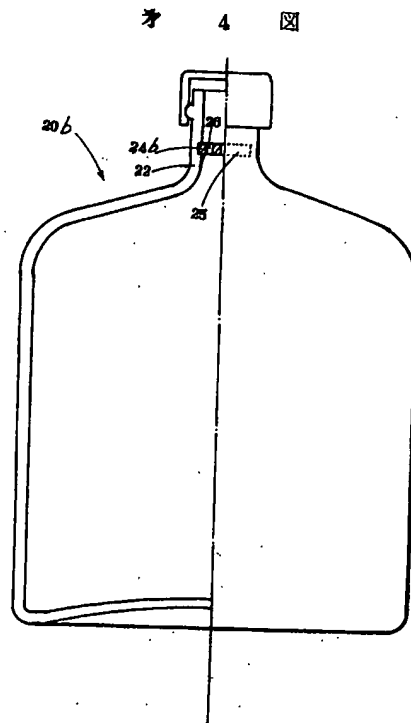
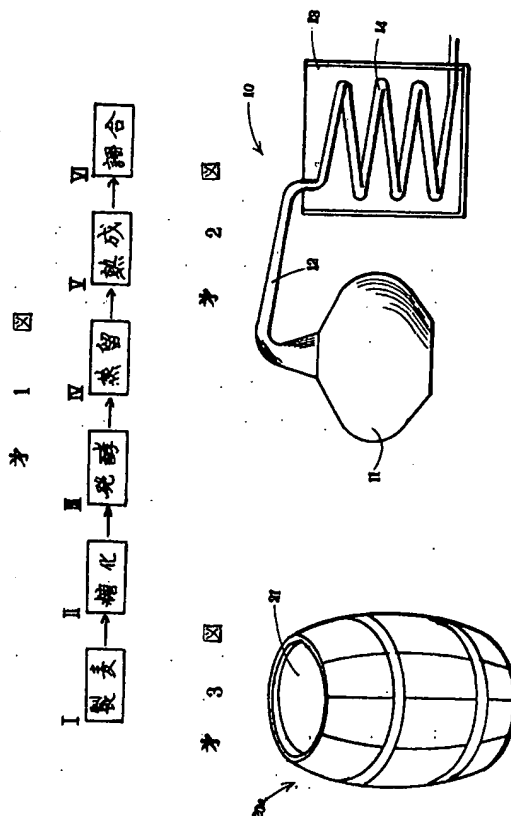


図 5

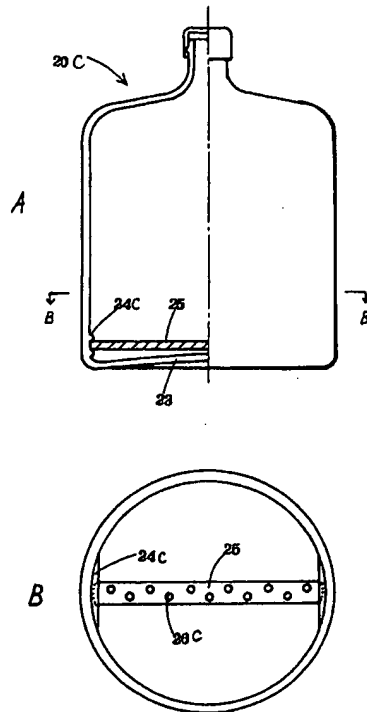


図 6

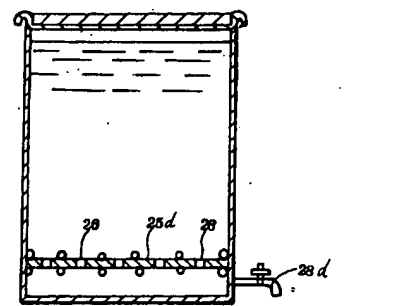
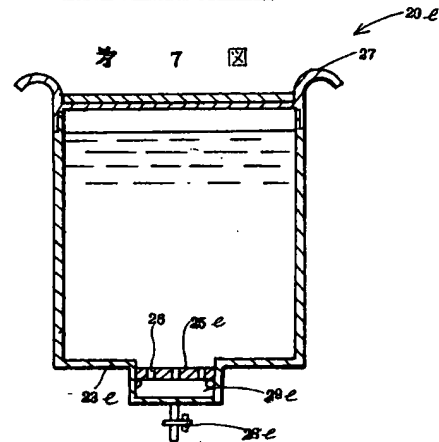


図 7



手続補正書 54.2.14
昭和 年 月 日

特許庁長官 熊谷 善二 殿

1. 事件の表示

特願昭53-160071号

2. 発明の名称

ウイスキー製造方法及び容器

3. 補正をする者

事件との関係 出願人

岐阜県益田郡金山町金山1984

高木 富蔵

4. 代理人

東京都世田谷区三軒茶屋2-14-10-707

〒154 003-418-1851

(7092) 弁理士 北村 敏三郎

5. 補正命令の日付

自発補正

6. 補正の対象

(1) 願書に添付した明細書の「発明の詳細な説明」

」の欄

7. 補正の内容

(1) 発明の詳細な説明を以下の様に訂正する。

※1 明細書第8頁第11行目に「と称す)をもつて」と記載されているのを「と称す)(シェリー酒に使用した古樽をも含む)をもつて」と訂正する。

※2 明細書第8頁最下行に「尚本発明の他の実施例は、」と記載されているのを、「又本発明の他の目的は消費者が容器を開封した際、シェリー酒に使用したカン材、ナラ材又はシェリー酒に漬けたカン材、ナラ材を容器内に密封あるいは一部固着することによりその芳醇作用を倍加させると同時に感覚的に消費者の購買意欲を引き起こさせ、更に消費者が望むならば購入後開封するまでの期間を一年、二年……五年と伸ばすことにより年代ものに対する郷愁を満足させることができるものであり、この容器を例えば自分の子

供が誕生した時に記念として買い求め、これを子供の成人式あるいは結婚式等の記念の祝酒又は引出物に使用することが可能であり、しかも、その芳醇さは年とともに倍加するので一般消費者に対し家庭での真の関わりを与えることが可能となる。上述の目的を得るための本発明の他の実施例は、」と訂正する。

- 3 -